



En Ó de Óliver, el mayor valor es nuestro equipo. Con dedicación, profesionalidad y siempre con una sonrisa, hacemos de cada visita una experiencia única. Nuestro personal está preparado para guiarte y asegurarse de que cada detalle supere tus expectativas, ofreciéndote un servicio cercano y personalizado.

Trabajamos con las mejores verduras frescas de la Vega Baja y pescados y mariscos de las lonjas de Santa Pola, Altea y Dénia. Nos esforzamos por seleccionar productos de kilómetro 0, garantizando la frescura y la máxima calidad en cada plato.



Para empezar

- Croquetas de guiso de sepia en su tinta
- Croquetas de jamón
- Zamburiñas en su jugo
- Ensaladilla rusa Ó de Óliver en tosta de cristal
- Marinera (Ensaladilla Rusa con Anchoa del Cantábrico)
- Anchoa del cantábrico con mantequilla de oveja
- Tempurizado de atún rojo de almadraba 🐙
- Pulpo de roca frito con salsa kimchi y calabaza
- Jamón 100% de bellota al corte
- Berenjenas laminadas con miel y hummus
- Pulpo asado Peso aproximado de pata: 200g-250g
- Quisquilla de la bahía hervida
Quisquilla, mínimo para pedir, 200grs
- Calamarcitos de bahía en 2 texturas
Cuerpo plancha y cabecitas crujientes rebozadas
- Calamarcitos de bahía rebozados
- Huevo de oca con bastón de patatas, en salsa de setas y trufa (Según temporada)
- Huevos rotos con jamón, patatas y ajitos tiernos

Seguimos con

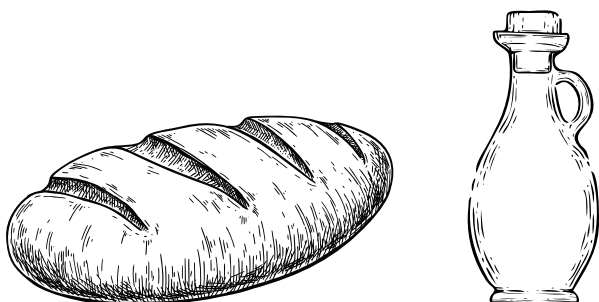
- Alcachofa confitada con salsa de foie
- Gamba roja al ajillo con patata crujiente y huevos camperos
- Albóndiga de rape en suquet
- Carabinero de Huelva con patata y huevo o a la sal
- Boletus con huevo a baja temperatura
- Vieira con salsa de colmenillas
- Mini hamburguesita de atún rojo

Ensaladas

- Tomate Raf con capellán, pimientos asados y cebolleta (Típica Alicantina)
- Tomate Raf con ventresca, pimientos asados y cebolleta
- Mezclum con salsa de mango, queso de cabra y frutos secos
- Ensalada de burrata con tomate y pesto rojo
- Tartar de tomate confitado con esturión

Montaditos

- Solomillo de ternera con trufa
- Solomillo de ternera con foie
- Catalana de pan crek y paletilla de jamón
- Callos de pata, oreja y morro
- Calamar con mahonesa de lima
- Sándwich de jamón ibérico y trufa
- Pepito de ternera con mantequilla ahumada de oveja



***PREGUNTA POR NUESTRAS SUGERENCIAS DEL DÍA**

PAN DE ELABORACIÓN PROPIA CON AOVE DE LA TIERRA
HORNEADO TODOS LOS DÍAS

(Comunicar a camarero/a si no desean pan)

Arroces

*Mínimo 2 pers. *Máximo 2 arroces cada 8 pers.

Todos nuestros arroces se elaboran con el mejor fumet de pescado de roca de nuestra costa y el mejor arroz Pego Alicante.

Precio por persona

Secos

- Arroz de mero y rape
- Arroz de verduras y sepia
- Arroz de patata, cebolla y bacalao
- Arroz negro con sepia y gamba roja
- Arroz de marisco
- Arroz de pluma ibérica con verduras
- Arroz de rabo de toro
- Arroz de carabinero y atún rojo de la almadraba

Melosos

- Arroz meloso de bogavante
- Arroz meloso de verdura, rape y calamar
- Arroz meloso con pluma ibérica y setas
- Arroz meloso de nécora

Fideuá

- Fideuá de sepia y gamba roja
- Fideuá negra con sepia y tinta
- Fideuá cabello de ángel con nécora

Otros

- Caldero por encargo
- Gazpacho de mero y gamba roja

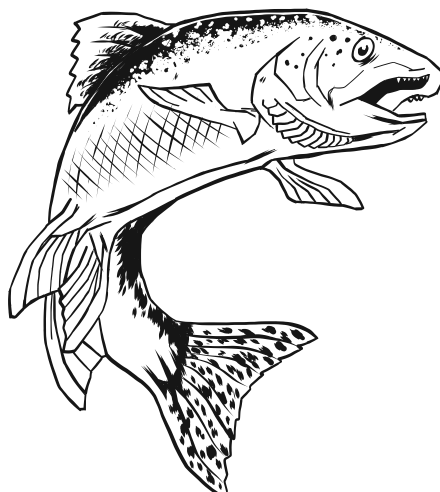
Carnes

- Solomillo de ternera
- Solomillo de ternera y foie
- Mollejas de cordero
- Pluma ibérica con ajitos tiernos y tomates secos
- Entrecot madurado de frisona premium
- Entrecot de angus

Pescados

Nuestros mariscos y pescados autóctonos. Llegan todos los días de las lonjas de de **Santa Pola y Dénia**

- Bacalao al horno en costra con suave alioli y miel
- Gallo San Pedro frito con ñora, ajos tiernos y piñones
- Lubina salvaje
- Rodaballo asado con strogonoff de setas silvestres
- Bacalao al Pil Pil
- Corvina

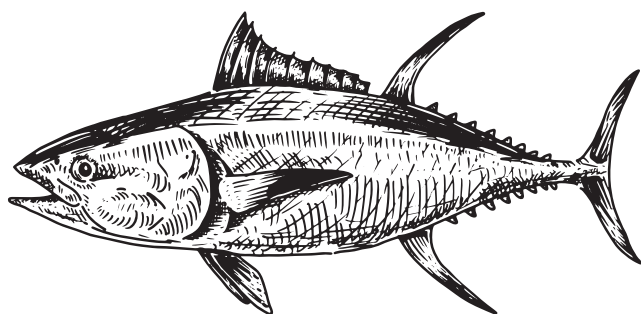


Atún Rojo

Salvaje de Almadraba

**Barbate, Cádiz*

- Pincho moruno de atún rojo
- Tosta de atún y trufa
- Tartar de lomo
- Morrillo a la plancha
- Huevos revueltos con atún y trufa
- Sashimi
- Tataki lomo negro (de descargamento)
- Atún encebollado
- Atún con salsa de tomate y huevo a baja temperatura
- Ventresca a la sal o asada
- Solomillo de atún rojo con crema de calabaza, melocotón glaseado japo y ajo asado
- Tartar con miel de trufa y caviar



Esperamos que tu **experiencia** sea tan **única** como la hemos imaginado para ti. Cada plato será elaborado con esmero, buscando sorprenderte en cada bocado. Le deseamos una comida inolvidable.
¡Gracias por compartir este momento con nosotros!

MENÚ ALICANTINO

Horario de comida

*Mínimo 2 pers

*Máximo 2 arroces cada 8 pers

*Necesario pedirlo la mesa completa

ENTRANTES a mesa completa

Ensaladilla Ó de Óliver en tosta de cristal

Croquetas de sepia

Ensalada de tomate RAF con capellán

Mini hamburguesas de atún rojo

Pan de elaboración propia con AOVE de la tierra

SEGUNDOS a elegir

Arroz con rape y mero

Arroz negro

Arroz con sepia y verduras

Arroz meloso con verduras, rape y calamar

Arroz meloso con pluma ibérica, setas y garbanzos

Gazpacho de mero

Pluma ibérica trinchada con ajitos tiernos y tomates secos

ADICIONAL

Pescado Gallo San Pedro frito con ñora, piñones y ajos tiernos (mín 2 pers)

Solomillo de ternera

Arroz con bogavante

Arroz con Nécora

Bacalao en costra al horno

No incluye

Bebida

Postre